

## ***Tortelini sa piletinom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g gotovih tortelina
- **400** g pileceg mesa
- **1** struk praziluka
- **100** g kackavalja
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malokarija**
- **maloulja**

### **Priprema**

Pilece meso samleti na mašini za mlevenje mesa, a praziluk sitno iseckati. Na malo ulja propržiti praziluk, dodati piletinu i nju kratko propržiti. Nastaviti sa dinstanjem dolivajući vodu po potrebi, dok meso ne omekša. Pred kraj dinstanja dodati malo karija i mešavine zacina.

Torteline obariti i ocediti od suviše tecnosti. Obarene torteline sjediniti sa filom od piletine i sipati u podmazan vatrostalni sud.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 20 minuta na 200 C.

### **Savet**